

「親子で作ろう郷土食」料理教室事業委託仕様書

山梨県が実施する「親子で作ろう郷土食」料理教室事業の委託事業者の選定に関し、契約の相手方に求める業務の仕様は次の通りとする。

1 事業の概要

山梨県が、特に次世代に継承すべきものとして支援を行う郷土食等として認定した「やまなしの食」の由来などを親子で学ぶとともに、家庭で調理する機会を確保するため、親子参加による料理教室を開催し、本県食文化の継承の一助とする。

2 事業実施期間

契約締結日から令和2年1月31日まで

3 委託業務の内容（1団体あたり）

(1) 参加者の募集 料理教室の実施について、広く周知を行い、参加者を募集すること。

(2) 料理教室の実施

ア 実施回数 2回

イ 対 象 原則県内に居住する親子

ウ 参加人数 1回あたり20組40名程度。

エ 内 容 必ず、次の2つの項目を実施する。

①家庭でも「やまなしの食」等を作ることができるような、調理方法についての調理実習

②参加者が関心をもてるような「やまなしの食」等の由来などについての講義

オ 実施場所 本事業の実施が可能な県内施設

カ 講 師 次の要件を満たす講師であること。

①本事業に関する知識及び経験があること。

②親子向けの料理教室等で講師の経験があること。

キ 食 材 参加人数分の食材を準備すること。

ク 資 料 「やまなしの食」等レシピ、郷土料理や地域農産物についての資料を用意し、当日参加者に配布することで、参加者の関心を高め、理解を深める工夫をすること。

ケ 実施体制 食中毒予防とともに、包丁や火気を扱うため、主たる実演者の他、補助スタッフによる安全確保体制を整えること。(2テーブル(8名)につき補助スタッフ1名程度)

コ 管理運営 提出した実施計画書に従い、実施するものとし、講師の手配・連絡調整、会場の確保、参加者の出欠管理、実施に必要な食材・調理器具等の準備、その他実施に必要な調整を行うこと。

サ そ の 他 参加者から参加費の徴収は行わないこと。

4 業務実施にあたっての留意事項

(1) 個人情報の保護

業務上知り得た個人情報を紛失し、または業務に必要な範囲を超えて他に漏らすことがないように万全の注意を払うものとする。

(2) 委託料対象経費

講師謝金・旅費、賃金（運営補助）、会場借料、機器借料、食材費（調理体験の教材）、資料印刷費、啓発資材作成・レンタル費、普及宣伝費、役務費、保険料、通信運搬費、消耗品費等

(3) 本事業の遂行に当たっては、常に公正かつ中立的な姿勢を保つことを心がけるものとする。

(4) 本事業の実施で得られた成果、情報（個人情報も含む）等については山梨県に帰属する。

(5) 本事業の再委託は原則禁止とし、必要が生じた場合は県との協議の上、決定する。